

V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pembahasan dan memberikan saran-saran untuk penelitian lanjutan.

5.1. Kesimpulan

1. Jenis pati berpengaruh terhadap nilai dextrose equivalent dan rendemen pada proses hidrolisis.
2. Konsentrasi enzim α -amilase dan glukoamilase berpengaruh terhadap nilai dextrose equivalent dan pada nilai rendemen pada proses hidrolisis.
3. Interaksi jenis pati (pati tapioka, pati ubi jalar putih, dan pati kentang) dan konsentrasi enzim α -amilase dan glukoamilase tidak berpengaruh terhadap nilai dextrose equivalent dan rendemen pada proses hidrolisis.

5.2. Saran

1. Perlu adanya kajian lebih lanjut untuk perbaikan proses hidrolisis seperti menentukan waktu dan suhu maksimal pada proses likuifikasi, sakarifikasi dan pemekatan agar dapat menghasilkan sirup gula dengan kekentalan dan kadar gula yang ditentukan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam menentukan konsentrasi enzim yang optimal agar glukosa yang dihasilkan akan lebih tinggi kadarnya.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam menentukan variasi suspensi pati yang digunakan untuk menghasilkan sirup glukosa yang tinggi nilai dextrose equivalent.